Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Digital Advantage™

Countertop Convection Oven/Broiler
Horno/Asador Convencional para el mostrador
Four-rôtissoire à convection pour le comptoir





USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Model
Modelo
Modèle

❑ CTO6301
❑ CTO6305

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ❑ To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❑ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ❑ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❑ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❑ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❑ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used,

  1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

  2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

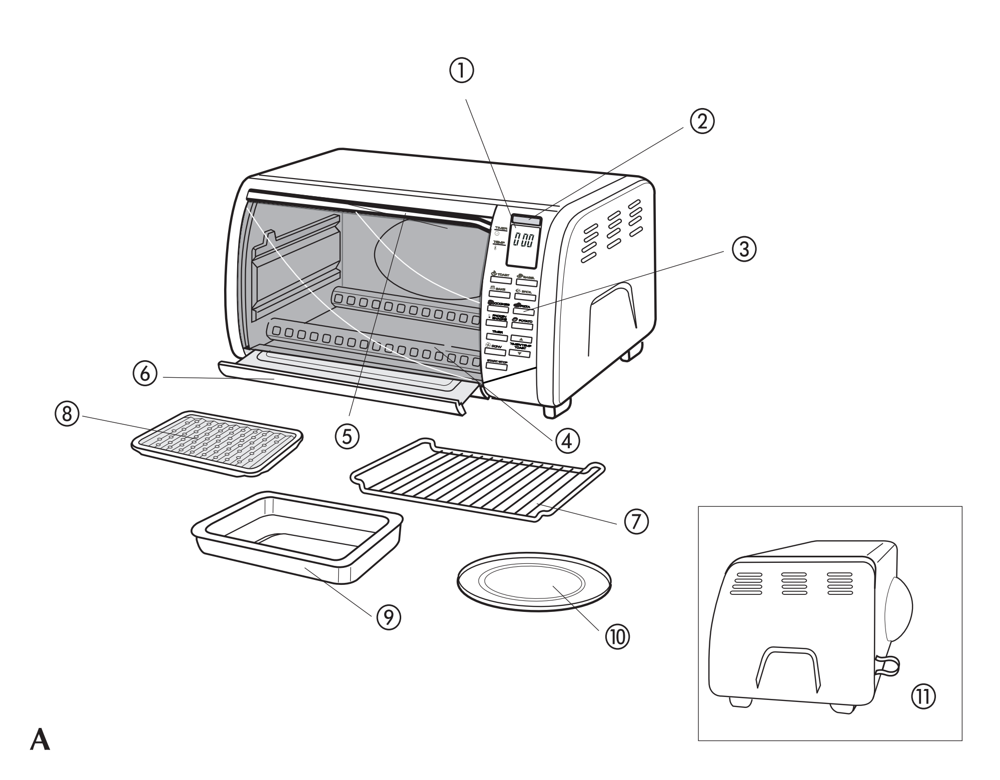
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover**. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

1. Digital display
2. On indicator light
3. Electronic control panel (See B)
4. Curved glass door
5. Door handle

† 6. Slide-out crumb tray (Part # CTO6301-01)

† 7. Slide rack (Part # CTO6301-02)

† 8. Broil rack (Part # CTO6301-03)

† 9. Bake pan (drip tray) (Part # CTO6301-04)

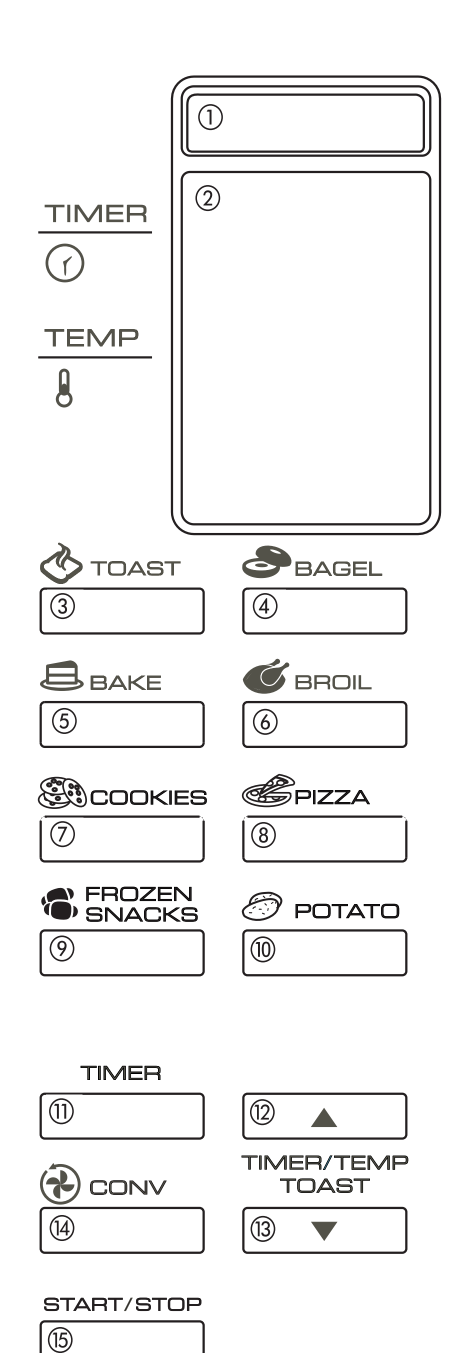
†10. Pizza pan (Part # CTO6301-05)

11.Extra-deep curved interior

† Consumer replaceable/removable parts

ELECTRONIC CONTROL PANEL FUNCTIONS (B)

1. Indicates when a function is selected and then activated.
2. Lets you monitor cooking time, temperature and toast/bagel shade levels.
3. Sets toast shade level (1 - 7).
4. Sets bagel shade level (1 - 7).
5. Preheats and cooks to set temperature (350˚F) and time (30 minutes) or you can adjust as desired.
6. Broils at preset temperature (450˚F) and time (20 minutes) or you can adjust as desired. You do not need to preheat unit.
7. Allows you to use preset cooking time (12 minutes) and temperature (350˚F) or adjust as desired.
8. Allows you to use preset cooking time (20 minutes) and temperature (400˚F) or adjust as desired.
9. Allows you to use preset cooking time (6 minutes) and temperature (400˚F) or adjust as desired.
10. Allows you to use preset cooking time (45 minutes) and temperature (400˚F) or adjust as desired.
11. Sets desired cooking time up to 2 hours.
12. Increases time, temperature and toast/bagel shade level.
13. Decreases time, temperature and toast/bagel shade level.
14. Turns on the internal fan to distribute heat evenly as it cooks. Works only with the Bake function. When using this function, lower the temperature 25 degrees.
15. Press Start to activate all functions. Press Stop to end all functions; the On indicator light goes out.

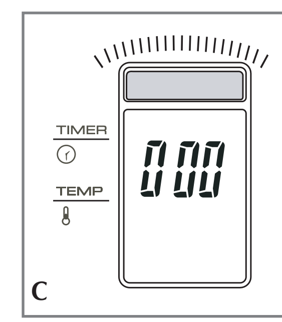


How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers. Peel off clear protective film from control panel.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Leave some space between the back of the unit and your wall to allow heat to flow without damaging cabinet and walls.
- Insert crumb tray underneath the bottom heating elements.
- Untie the cord and unwind it.



C

- Plug unit into electrical outlet. 0 00 shows on the digital display **(C).**

Important: During the first few minutes of use, you may notice smoke and a slight odor. This is normal and is not a cause for concern.

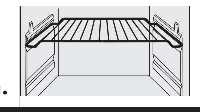
HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

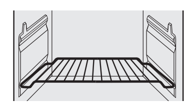
- You can change the temperature from ˚F to ˚C by pressing the ▲ and ▼ buttons simultaneously.
- For your convenience, the unit always remembers the last selected setting unless unplugged. You can change this setting before the oven begins preheating or once it has reached the preset temperature and time.
- You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once the set temperature is reached, you can then change the temperature or time at any time.
- If using convection bake, remember to lower the suggested temperature of a recipe or package by 25˚F.
- **Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.**

SLIDE RACK POSITIONS

There are four positions for the slide rack **(D)**. It can be inserted in either the upper or lower slot. It can also be inverted for two additional positions.

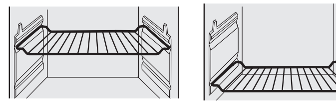
Position 1
Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.





Position 2
Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.

Position 3
Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.



Position 4
Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.

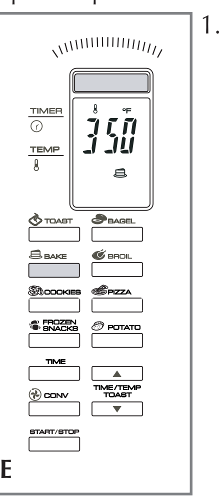
D

BAKE FUNCTION

Selecting Cooking Temperature and Time

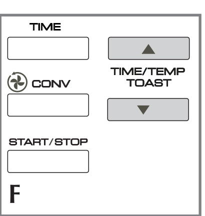
CAUTION: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

Note: You have five seconds for selecting the temperature and time. If you exceed this time, the display will change back to the default (000) temperature and time; simply repeat steps 1-5 to begin again.



E

1. Press **BAKE** button. The unit beeps, On indicator light blinks and 350°F (180 °C) default temperature flashes on the digital display **(E)**.

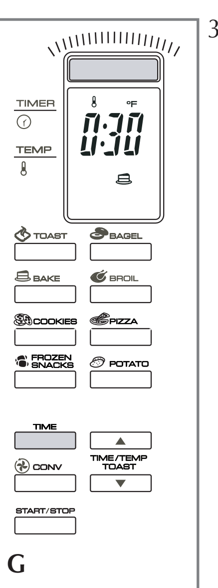


F

2. **To change the temperature**, immediately press (▲) or (▼) button until you reach desired temperature **(F)**.

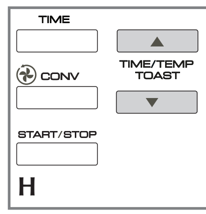
   Note: Cooking temperature can be adjusted from 200˚F to 450˚F (93 ˚C - 232 ˚C).

   - Tap button and release to change in increments of 5 degrees.
   - Press and hold button to change rapidly in increments of 25 degrees.



G

3. **To set the cooking time**, press the **TIME** button. If you just plugged in the unit, the default cooking time of :30 (30 minutes) flashes on the display **(G)**; otherwise it will display the last selected time.



4. Immediately press (▲) or (▼) buttons to select desired time up to a maximum of 2 hours **(H)**.
   - Tap button and release to change in one-minute increments.
   - Press and hold button, to change rapidly in 10-minute increments.
5. Once you have set desired temperature and time, press **START/STOP** button.

- Digital display flashes LO and PREHEAT until the unit reaches 150˚F then it flashes temperature until the set temperature is reached **(J)**.

6. Open oven door. Insert food to be cooked or heated in bake pan or pizza pan into the oven. See Cooking Chart on page 13 and 14 for recommended temperatures and times.
7. Close oven door.

Important: You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once unit reaches selected temperature, then you can change them at any time. For your convenience, the unit always remembers the last selected setting, unless unplugged.

- When unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

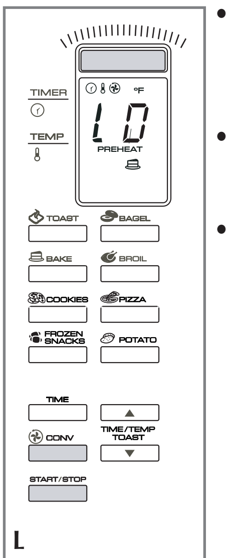
Note: You can stop the cooking at any time by pressing the **START/STOP** button.

8. To open the oven door, use an oven mitt to grip handle and gently pull forward to bring door down until it rests on the counter **(K)**.

CONVECTION COOKING FUNCTION

The Convection function uses an internal fan to distribute heat evenly. You can only use this feature with the Bake function.

1. To turn on the fan for convection cooking:

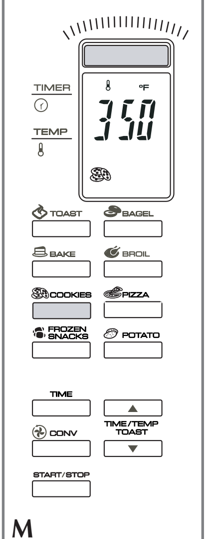


- After you have selected the desired temperature and time, press START/STOP button then press the CONV button. You will hear the fan running and the digital display shows the fan symbol throughout the cooking cycle **(L)**.
- When baking using convection, the temperature selected should be 25 degrees lower than recommended temperature for conventional cooking.
- Watch cooking time as some foods will bake faster.

QUICK BAKE FUNCTIONS

These functions allow you to cook at preset cooking temperatures and times or can be adjusted as desired.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the **START/STOP** button.



Cookies Function (M)

Preset Temperature: 350˚F.

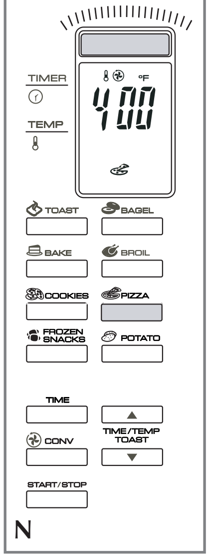
Preset Time: 12 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to Figure D). Place in the center of the oven.

1. Press **COOKIES** button.
2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIME** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
   - Digital display flashes PREHEAT until 150˚F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.
   - Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.

- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.



Pizza Function (N)

Preset Temperature: 400˚F.

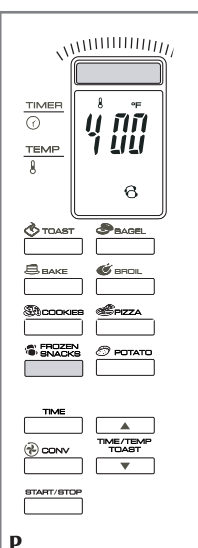
Preset Time: 20 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to Figure D)

1. Press **PIZZA** button.
2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIME** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
   - Digital display flashes PREHEAT until 150˚F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.
   - Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.

- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.



Frozen Snacks Function (P)

Preset Temperature: 400˚F.

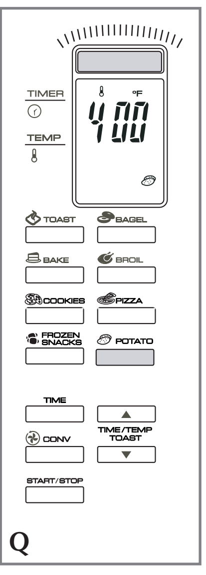
Preset Time: 6 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to Figure D)

1. Press **FROZEN SNACKS** button.
2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIME** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
   - Digital display flashes PREHEAT until 150˚F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.
   - Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.

- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.



Potato Function (Q)

Preset Temperature: 400˚F.

Preset Time: 45 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to Figure D)

1. Press **POTATO** button.
2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIME** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
   - Digital display flashes PREHEAT until 150˚F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.
   - Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.

- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

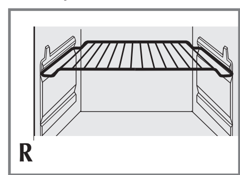
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

BROIL FUNCTION

CAUTION: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

Note: Broiling temperature is preset at 450°F. You do not need to preheat the oven.

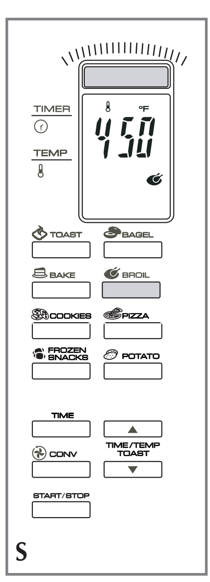
1. Place the broil rack on the baking pan.
2. Place food to be cooked on broil rack.
3. Open oven door.



4. Insert rack into oven. Use rack position 2 **(R)**. See Cooking Chart on page 13 and 14 for recommended temperatures and times.

Important: Allow at least 2 inches between the food and the top heating elements.

5. Close oven door.



6. Press **BROIL** button. On indicator light blinks and 450˚F default temperature flashes on the digital display **(S)**.
7. To set cooking time, press the **TIME** button then immediately press ▲ or ▼ button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
   - Digital display alternates between cooking temperature and set time during the entire cooking cycle.
   - The time will count down in one-minute intervals until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
   - At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the Start/Stop button.

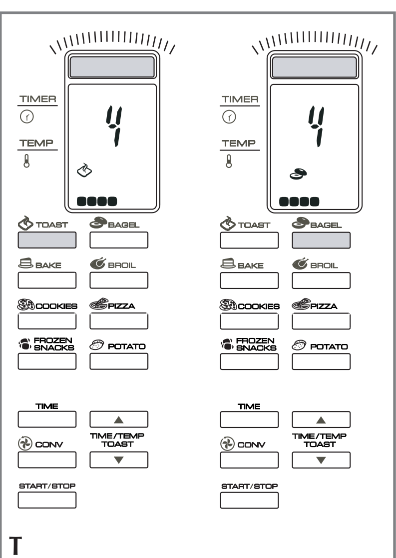
8. Open oven door.

CAUTION: The unit gets hot! Always use an oven mitt to open or close the door.

TOASTING BREAD OR BAGELS

CAUTION: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the door. Always use oven mitt or pot holder.

1. Open oven door.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up) on the slide rack. Temperature and time are preset. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
3. For best performance, use rack position 2.
4. Close oven door.



5. For toasting bread, press **TOAST** button. For bagels press **BAGEL** button. For both functions the On indicator blinks and the digital display shows 4 flashing (medium setting) **(T)**. This is the preset shade level.

Note: The bagel function toasts the top side and gently warms the bottom.

6. To change shade level (1-7), immediately press ▲ or ▼ button. For best results, select the medium setting (4) for your first cycle than adjust lighter or darker to suit your taste.
7. Press the **START/STOP** button.
8. Once toasting cycle is finished, the unit beeps 3 times and cycle ends.

Note: For your convenience, the unit will remember the last selected shade level, unless unplugged.

9. Open oven door using oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove bread or bagels.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Turn off unit, unplug from wall outlet and let it cool before cleaning.
2. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
3. To remove slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash in warm, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
   To replace the slide rack, open the door completely and slide into the rail and close the door.
4. Wash the bake pan, broil rack and pizza pan in warm, sudsy water or in the dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
5. To remove the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull it out. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Exterior Surfaces

Let the oven cool completely before cleaning any outer surface. Wipe with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

Cooking Containers

- Metal, ovenproof glass or ceramic bake ware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.
- Be sure the top edge of the container is at least 2" away from the upper heating elements.

COOKING CHART

Popular Foods	Amount/Weight	Test for Doneness/ Internal Temperature	Cooking Temperature/Time	Comments
Hamburger patties	6-1/4 lb (110 g) each about 3/4-inch (19 mm) thick	M - 160°F (71.1 °C) W - 170°F (76.7 °C)	Broil at 450°F (232 °C) 20 - 25 minutes	Turn half way through cooking time
Fish fillets	2 to 4 4 to 6 ounces (110 - 171g) each	To desired doneness 145°F (62.8 °C)	Bake at 400°F (204 °C) or Broil at 450°F (232 °C) 8 to 10 minutes	Brush with melted butter/sprinkle with parsley and dill/serve with lemon wedge
Fish steaks	2 to 4 6 (171g) to 8 ounces 227 g) each	145°F (62.8 °C)	Bake at 400°F (204 °C) or Broil at 450°F (232 °C) 12 to 15 minutes	
Boneless, skinless chicken breasts	4, about 7 ounces (199 g) each/total weight 1-3/4 lb	170°F (76.7 °C)	Bake at 350°F (180 °C) about 40 minutes	Brush with melted butter or margarine for added flavor and browning, sprinkle with herbs or with marinade or basting sauce last 15 minutes
Roasting chicken	3-1/2 (1.59 kg) to 4 lb (1.81 kg)	Thigh 180°F (82.2 °C) Breast 170 °F (76.7 °C)	Bake at 350°F (180 °C) about 1-1/4 hours	
Baked potatoes	4 to 6 about 1-3/4 lb (0.8 kg)	220°F (104.4 °C)	Bake at 400°F (204.5 °C)	Wash skins well and prick potatoes with fork in several places
Popular snack foods: **Frozen french fries, pizza rolls, cheese sticks, quesadillas, mini pizzas, hot wings**	1 package about 10 to 14 ounces (284 to 397 g)		Bake according to package directions or at 400°F (204 °C)	Bake on pizza pan or baking pan in center of oven Bake on pizza pan or on baking pan in center of oven
cocktail franks in pastry, refrigerated cookie dough	9 cookies on pizza pan		Bake according to package directions or at 450°F (232 °C)	
Pizzas		Crust is browned and crisp.		
French bread pizza	2	Cheese is melted and beginning to brown.	Bake at 325°F (162.8 °C) about 30 minutes	For crisp crust, place pizza directly on rack. For softer crust, bake in pizza pan provided with oven. For even browning, spin pizza 1/4 turn about half way through baking
Frozen thin crust	12-inch about 20 ounces (567 g)		Bake at 400°F (204 °C) about 12 minutes	
Self-rising crust pizza	12-inch about 24 ounces (681 g)		Bake at 400°F (204 °C) about 15 minutes	
Shelf stable pizza	12-inch		Bake at 400°F (204 °C) about 15 minutes	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- ❑ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de niños.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ❑ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- ❑ No utilice el aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el tostador sobre, ni cerca, de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- ❑ Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite o otros líquidos calientes.
- ❑ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ❑ Este aparato se debe utilizar solamente por los usos destinados.
- ❑ A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- ❑ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- ❑ No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

- ❑ Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- ❑ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ❑ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- ❑ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- ❑ Para interrumpir el tostado, asado o horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- ❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable de extensión,

1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como minimo, igual al del voltaje del aparato, y
2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

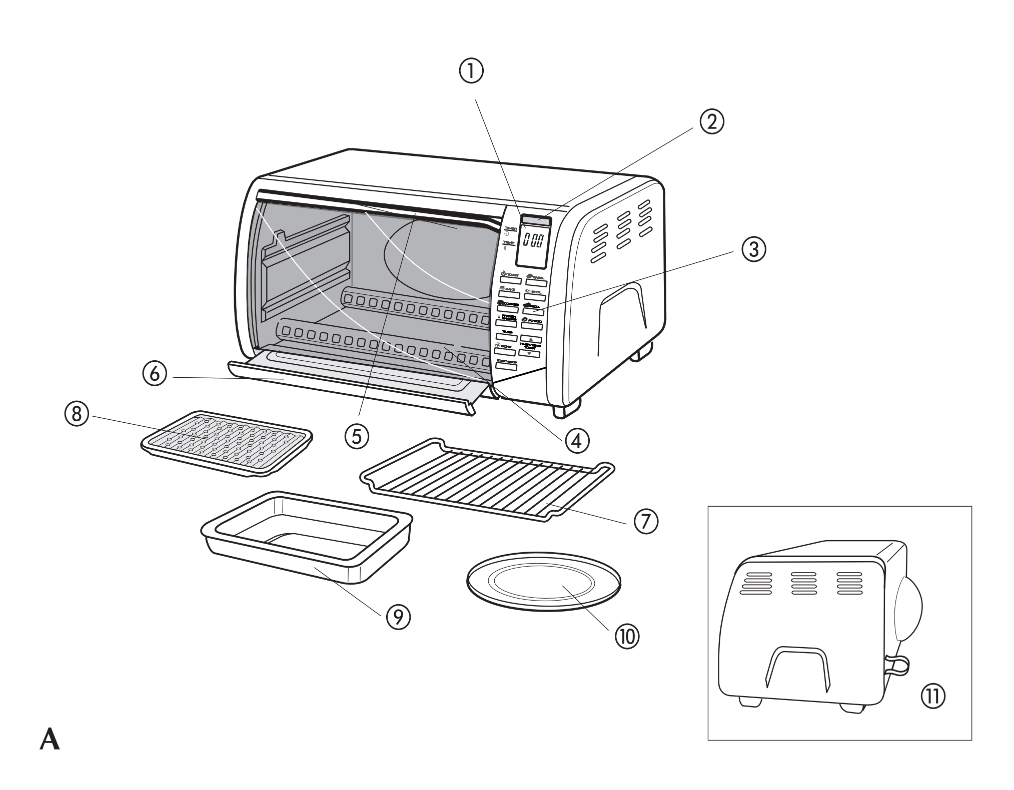
Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

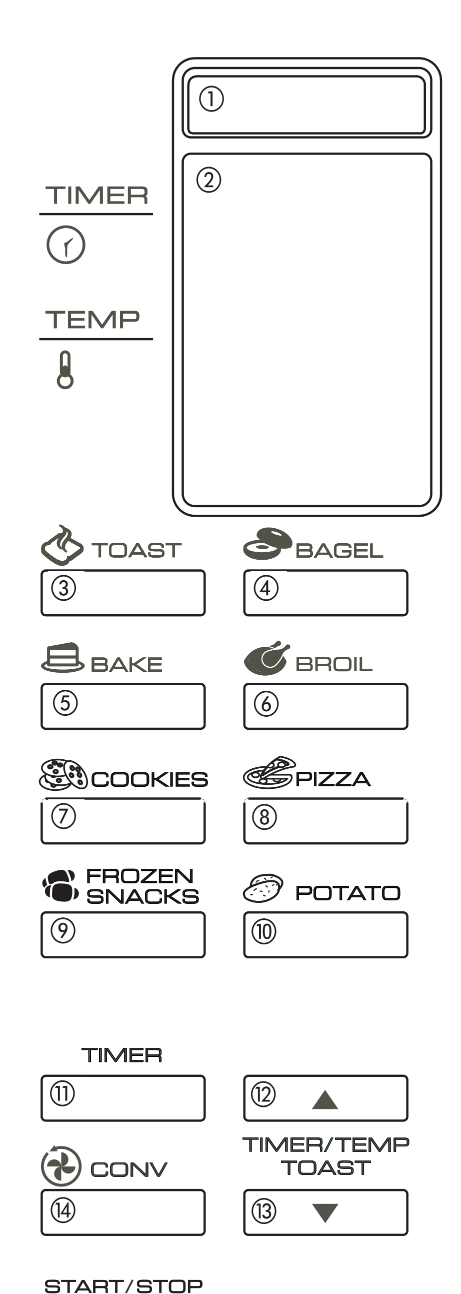
1. Pantalla digital
2. Luz indicadora de encendido
3. Panel frontal electrónico (Vea B)
4. Puerta de cristal redondeada
5. Manigueta de la puerta

† 6. Bandeja de residuos removible (Pieza # CTO6301-01)
† 7. Parrilla corrediza (Pieza # CTO6301-02)
† 8. Parrilla de asado (Pieza # CTO6301-03)
† 9. Bandeja de horneado (bandeja para goteo) (Pieza # CTO6301-04)
†10. Bandeja para Pizza (Pieza # CTO6301-05)
11. Espacio interior profundo redondeado

†Reemplazable/removible por el consumidor

FUNCIONES DEL PANEL ELECTRONICO DE CONTROLES (B)

1. Indica cuando se ha seleccionado y activado una función.
2. Le permite revisar el tiempo de cocción, la temperatura, y el tostado del pan y del bagel.
3. Regula el nivel de tostado (1 - 7).
4. Regula el tostado para bagels (1 - 7).
5. El horno se calienta y cocina automaticamente (350˚F por 30 minutos), ó lo puede adaptar a su gusto.
6. La temperatura y el tiempo de cocción están prefijados (450 ˚F y 20 minutos) ó se pueden adaptar a su gusto. No hace falta calentar la unidad.
7. Puede prepararlas a la temperatura (350˚F) y tiempo (12 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
8. Puede prepararla a la temperatura (400˚F) y tiempo (20 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
9. Puede prepararlas a la temperatura (400˚F) y tiempo (6 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
10. Puede prepararlas a la temperatura (400˚F) y tiempo (45 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
11. Le permite fijar el tiempo de cocción hasta 2 horas.
12. Aumenta el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
13. Reduce el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
14. Enciende el ventilador interno para distribuir calor uniformemente a medida que cocina. Sólo funciona con la función de Hornear. Baje la temperatura 25 grados cuando use esta función.
15. Presione la perilla de inicio (Start) para activar todas las funciones. Presione la perilla de finalizar (Stop) para cesar todas las funciones; la luz indicadora de encendido (On) se apagará.

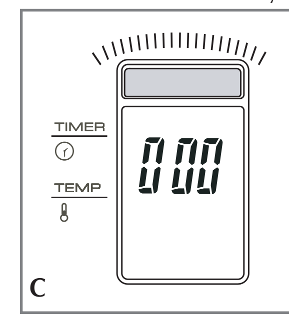


Como usar

Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente.

PARA EMPEZAR

- Remueva todo el empaquetado y cualquier etiqueta engomada. Desprenda el plástico protector del control de paneles.
- Lave todas las piezas de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Seleccione un lugar para colocar la unidad. Deje un espacio entre la unidad y la pared para que salga el calor sin dañar los cabinetes ni la pared.
- Introduzca la bandeja de residuos debajo de los elementos de calefacción.
- Desenrolle el cable y estírelo.



- Conecte la unidad al enchufe eléctrico. Los números 0 00 aparecerán en la pantalla digital **(C).**

Importante: Notará un poco de humo y de olor a quemado durante los primeros momentos. No se alarme, esto es común.

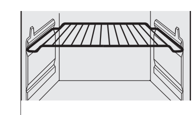
INFORMACION UTIL ACERCA DE SU HORNO

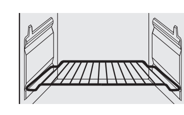
- Puede cambiar la temperatura de ˚F a ˚C con presionar las perillas ▲ y ▼ simultaneamente.
- Para su conveniencia, la unidad siempre guarda en memoria la última selección antes de ser desconectada. Usted puede cambiarlo antes que la unidad empieze a calentarse o una vez que alcanze la temperatura y el tiempo prefijado.
- No puede cambiar la temperatura y el tiempo durante el ciclo de calentación. Cuando llegue a la temperatura fijada, puede cambiar la temperatura ó el tiempo en cualquier momento.
- Para hornear con el modo convencional, recuerde bajar la temperatura unos 25˚F
- **Esta unidad se calienta. NUNCA toque las superficies exteriores ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarradera de olla.**

POSICIONES DE LA PARRILLA CORREDIZA

La parrilla corrediza tiene cuatro posiciones **(D)**. Se puede colocar en la abertura de arriba o la de abajo. También se puede invertir en dos posiciones adicionales.

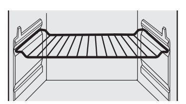
Posición 1
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia arriba.

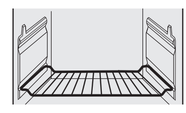




Posición 2
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia arriba.

Posición 3
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia abajo.





Posición 4
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia abajo.

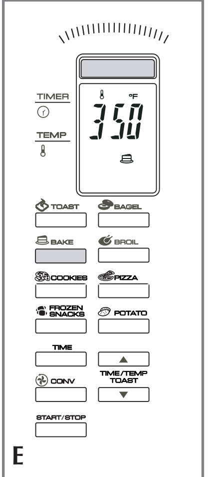
D

FUNCION PARA HORNEAR

Cómo seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción

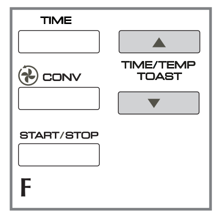
PRECAUCION: La unidad se calienta. NUNCA toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

Nota: Usted cuenta con cinco segundos para seleccionar la temperatura y el tiempo. Si se pasan los cinco segundos, la pantalla volverá automaticamente a la temperatura y tiempo 000; simplemente repita los pasos del 1-5 para comenzar de nuevo.



E

1. Presione la perilla de hornear (**BAKE**). La campana sonará, la luz de encendido pestañea, y la temperatura original de 350°F (180 °C) chiespea en la pantalla **(E)**.

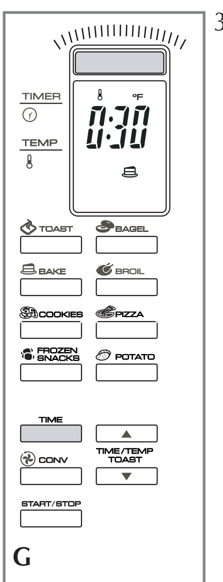


F

2. **Para cambiar la temperatura**, inmediatamente presione las perillas (▲) ó (▼) hasta llegar a la temperatura deseada **(F)**.

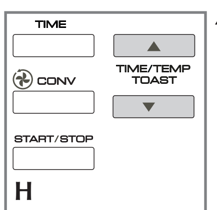
   Nota: La temperatura de cocción se puede regular desde 200˚F hasta 450˚F (93 ˚C - 232 ˚C).

   - Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados.
   - Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.



G

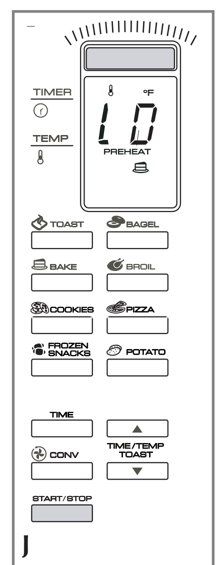
3. **Para fijar el tiempo de cocción**, presione la perilla de tiempo **(TIME)**. Si usted acaba de conectar la unidad, el tiempo original de 30 minutes chispea en la pantalla. **(G)**; de lo contrario, aparece el tiempo seleccionado anteriormente.



H

4. Presione immediatamente las perillas (▲) ó (▼) para seleccionar el tiempo deseado hasta 2 horas máximo **(H)**.
   - Toque ligeramente la perilla para cambiar en incremento de un minuto.
   - Mantenga presionada la perilla para cambiar en incremento de 10 minutos.
5. Una vez ya fijada la temperatura y el tiempo, presione la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

- La pantalla exhibirá las letras LO y PREHEAT (precalentado) hasta que la temperatura llegue a 150 ˚F, luego exhibirá la temperatura intermitentemente hasta llegar a la temperatura fijada **(J)**.



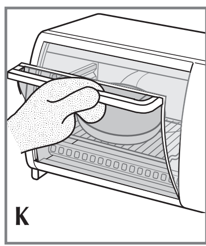
J

6. Abra la puerta del horno. Coloque los alimentos en la bandeja caliente dentro del horno. Lea en la hoja de Guía de Cocción en la página 29 y 30 a qué temperatura y por cuánta duración.
7. Cierre la puerta del horno.

Importante: No puede cambiar la temperatura ni el tiempo durante el ciclo de calentamiento. Una vez la unidad llega a la temperatura seleccionada, puede entonces cambiarlos en cualquier momento. Para su conveniencia, la unidad guarda en la memoria la última selección antes de desconectarse.

- Cuando la unidad llegue a la temperatura ajustada, sonará la campana y la pantalla exhibirá alternamente la temperatura y el tiempo de cocción.
- El tiempo baja por intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
- Al terminar el ciclo, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

Nota: Usted puede detener la cocción en cualquier momento con sólo presionar la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

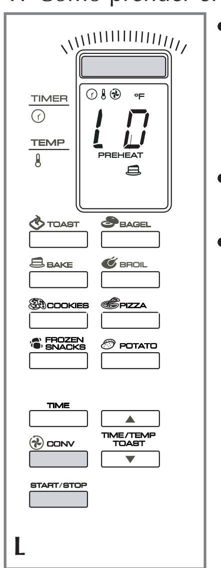


8. Para abrir la puerta del horno, póngase un guante o agarradera de horno y abra suavemente la puerta hacia adelante hasta que descanse encima del mostrador **(K)**.

FUNCION DE MODO CONVENCIONAL

La función de modo convencional utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente. Este se puede usar únicamente con la función de hornear.

1. Cómo prender el ventilador :

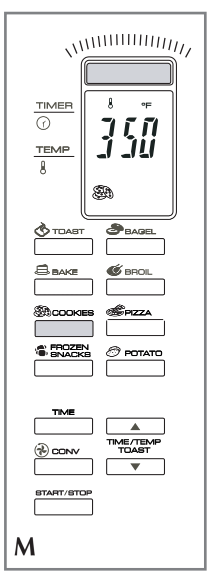


- Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione la perilla de iniciar/finalizar primero y después la perilla CONV. Podrá escuchar el sonido del ventilador y en la pantalla digital aparecerá el símbolo del ventilador **(L)** durante el ciclo de cocción.
- Cuano hornee a modo convencional, seleccione la temperatura a 25 grados menos que la recomendada para cocinar.
- Tenga cuidado con el tiempo ya que algunos alimentos se cocinan en el horno más rápido que otros.

FUNCIONES PARA HORNEAR RAPIDO

Estas funciones le permiten cocinar con temperaturas y tiempo de cocción prefijado pero los puede cambiar a su gusto.

Nota: Usted puede detener el tiempo de cocción en cualquier momento con sólo presionar la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP).**



Función para Galleticas (M)

Ponga la temperatura a: 180 °C (350 ˚F)

Ponga el tiempo a: 12 minutes

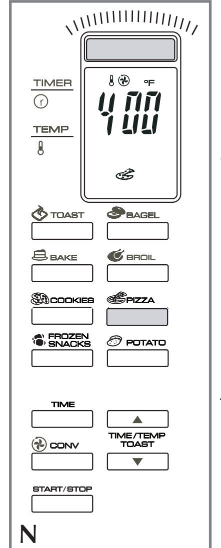
Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al dibujo D). Colóquela en el centro del horno.

1. Presione la perilla de galleticas (**COOKIES**).
2. Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo (**TIME**). Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. Presione la perilla para iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
   - La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 ˚F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.

- Cuando alcanze la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
- El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
- Al final del ciclo de cocción, la unidad suena la campana 3 veces y se detiene.

5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

Función para pizza (N)



Ponga la temperatura a: 204 °C (400 ˚F)

Ponga el tiempo: 20 minutes

Posición de la bandeja: 2 o 3 (refiérase al dibujo D)

1. Presione la perilla de galleticas (**PIZZA)**.
2. Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo **(TIME)**. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. Presione la perilla para iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
   - La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 ˚F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.
   - Cuando alcanze la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
   - El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.

- Al final del ciclo de cocción, la unidad suena la campana 3 veces y se detiene.

5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

Función para meriendas congeladas (P)

P

Ponga la temperatura a: 204 °C (400 ˚F)

Ponga el tiempo a: 6 minutos

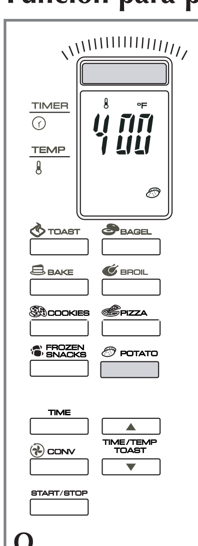
Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al dibujo D)

1. Presione la perilla de **FROZEN SNACKS**.
2. Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo (**TIME**). Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. Presione la perilla para iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
    - La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 ˚F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.
    - Cuando alcanze la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.

- El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
- Al final del ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

Función para papas (Q)



Q

Ponga la temperatura a: 204 °C (400 ˚F)

Ponga el tiempo a: 45 minutos

Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al dibujo D)

1. Presione la perilla para papas (**POTATO**).
2. Para cambiar la temperatura, presione inmediatamente las perillas de ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiarla en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiarla en incrementos de 25 grados.
3. Para cambiar el tiempo, presione la perilla del tiempo **(TIME)**. Toque ligeramente la perilla para cambiarlo en incrementos de un minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiarlo en incrementos de 10 minutos.
4. Presione la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
    - La pantalla digital exhibirá las letras PREHEAT (precalentado) hasta que llegue a 150 ˚F, y continuará aumentado hasta llegar a la temperatura deseada.
    - Cuando alcanze la temperatura ajustada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.

- El tiempo irá disminuyendo en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, entonces descenderá en intervalos de segundos.
- Al final del ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

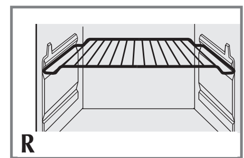
5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

FUNCION PARA ASAR

PRECAUCION: La unidad se calienta. NUNCA toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

Nota: La temperatura ya está programada a 450 °F. No hace falta precalentar el horno

1. Coloque la parrilla de asado en la bandeja de hornear.
2. Coloque los alimentos en la parrilla de asado.
3. Abra la puerta del horno.


R

4. Introduzca la parrilla en el horno. Use la posición 2 **(R)**. Lea en la hoja de Guía de Cocción en la pagina 29 y 30 a qué temperatura y por cuánta duración.

Importante: Deje al menos 2 pulgadas entre los alimentos y los elementos calefactores.

S

5. Cierre la puerta del horno
6. Presione la perilla de asar **(BROIL)**. La luz indicadora de encendido pestañea y aparecerá en la patalla la temperatura a 450˚F **(S)**.
7. Para fijar el tiempo de cocción, presione la perilla del tiempo e immediatamente presione las perillas de ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar el tiempo en incrementos de un minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiarlo en incrementos de 10 minutos.
    - La pantalla mostrará alternamente la temperatura y el tiempo fijado durante todo el ciclo de cocción.
    - El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego irá bajando en intervalos de segundos.
    - Al terminar el ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

Nota: Puede detener la unidad en cualquier momento con solo presionar la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

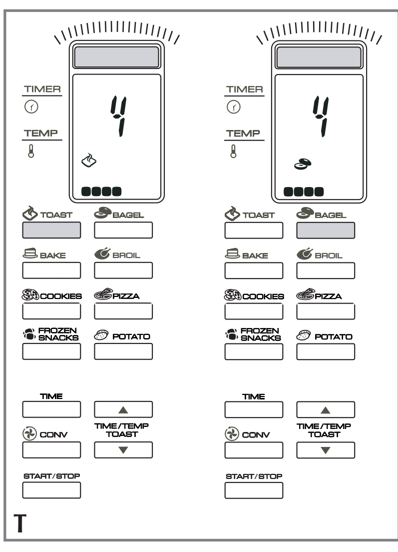
8. Abra la puerta del horno.

PRECAUCION: La unidad se calienta. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

PARA TOSTAR PAN Y BAGELS

PRECAUCION: La unidad se calienta. NUNCA toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

1. Abra la puera del horno.
2. Coloque la tostada de pan o la mitad del bagel en la parrilla corrediza. La temperatura y el tiempo están prefijados. No hace falta calentar el horno para tostar.
3. Para mejor funcionamento, use la posición de parrilla 2
4. Cierre la puerta del horno.



5. Para tostar pan, presione la perilla de tostado **(TOAST)**. Para bagels presione la perilla de **BAGEL**. Para ambas funciones, la luz de encendido **(On)** pestañea y la pantalla digital exhibirá el #4 intermitente (mediano) **(T)**. Este es el nivel de tostado ya programado.

Nota: La función para bagels tuesta la parte de arriba y calienta la de abajo.

6. Para cambiar el nivel de tostado (1-7), presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Para mejores resultados, seleccione el tostado mediano (4) para el primer ciclo, luego escoga menos o más tostado, según su gusto.
7. Presione la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
8. Cuando termine el ciclo de tostar, sonará la campana 3 veces y terminará el ciclo.

Nota: Para su conveniencia, la unidad recuerda las últimas instrucciones de tostado.

9. Abra la puerta del horno y con un guante o agarradera de olla, saque la parrilla para remover el pan o los bagels.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Para reparaciones, refiérase a un personal calificado.

1. Apage la unidad, desconéctela del enchufe y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpie la puerta de cristal con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilize rociadores de limpiar cristales.
3. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta, tire de la parrilla hacia adelante y sáquela. Lávela en agua tibia enjabonada o en la lavadora de platos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliester o nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras.
4. Lave la bandeja de hornear, la parrilla de asar y la bandeja para pizza con agua tibia enjabonada o en la lavadora de platos. Para no rallarla, use una almohadilla de poliester o de nailon.
5. Para remover la bandeja de residuos, sujete el asa de la parte delantera y tire de la bandeja hacia fuera. Retire las migajas y lave la bandeja con jabón y agua caliente. Las manchas se pueden eliminar con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de colocarla de nuevo en el horno.

Superficies exteriores

Deje que el horno se enfríe bien antes de limpiar la superficie exterior. Limpie con una toalla húmeda o esponja y seque con papel toalla o paño húmedo.

Recipientes para cocinar

- Puede utilizar recipientes de metal, de cristales resistente al calor, o de cerámica sin tapas. Siga las instrucciones del fabricante.
- Asegúrese que hay un espacio mínimo de 2 pulgadas entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

GUÍA DE COCCIÓN

Se recomienda colocar la parrilla en las posiciones 2 o 3 a menos que se especifique lo contrario.

Alimentos corrientes	Porción/peso	Supervise el término/ temp. interna	Temperatura / tiempo de cocción	Observaciones
Hamburguesas	6 de 1/4 lb (0,113 kg) cada una de 3/4" (19mm) de grosor	Medio - 71.1 °C (160 °F) Bien cocido – 76.7 °C (170 °F)	Asar a 232 °C (450 °F) 20 a 25 minutos	Voltear a medio cocinar.
Filetes de pescado	De 2 a 4 De 4 a 6 oz, (110 a 171 g) cada uno	Al gusto 62.8 °C (145 °F)	Hornear a 204 °C (400 °F) o asar a 232 °C (450 °F) de 8 a 10 minutos	Frotar con mantequilla derretida, rociar con perejil picado y enelado y adornar con una rebanada de limón.
Bistec de pescado	De 2 a 4 De 6 a 8 oz, (171 a 227 g) cada uno	62.8 °C (145 °F)	Hornear a 204 °C (400 °F) o asar a 232 °C (450 °F) de 12 a 15 minutos	
Pechugas de pollo sin piel ni hueso	De 4 a 7 oz (199g) approx., cada una/peso max. de 1-3/4 lb (0.8 kg)	76.7 °C (170 °F)	Hornear a 180 °C (350 °F) aprox. 40 minutos	Frotar con mantequilla derretida o con margarina para acentuar el sabor y dorar.
Pollo para asar	De 3-1/2 (1.59 kg) a 4 lb (1.8 kg)	Muslo 82.2 °C (180 °F) Pechuga 76.7 °C (170 °F)	Hornear a 180 °C (350 °F) Aprox. 1-1/4 horas	Rociar con hierbas o marinar con salsa durante los últimos 15 minutos desprenda facilmente.
Papas al horno	De 4 a 6 aprox. 1-3/4 lb (0.8 kg)	104.4 °C (220 °F)	Hornear 204 °C (400 °F)	Lavar bien la piel y pinchar las papas varias veces con un tenedor
Bocadillos comunes: Papas fritas, enrollados de pizza, dedos de queso, quesadillas, mini pizzas, alas de pollo picantes, enrollados de salchicha, masa de galleta refrigerada	1 paquete de aprox. 10 (284 g) a 14 oz. (397 g)		Seguir las direcciones del paquete u hornear a 204 °C (400 °F)	Cocinar en la bandeja para pizza o en la de hornear y colocar en el centro del horno
	9 galletas en la bandeja para pizza		Seguir las direcciones del paquete u hornear a 232 °C (450 °F)	Cocinar en la bandeja para pizza o en la bandeja de hornear y colocar en el centro del horno.
Pizzas		Costra dorada y crujiente.		
Pizza en pan frances	2	Queso derretido ya por dorar	Hornear a 162,8 °C (325 °F) aprox. 30 minutos	Para una costra tostada colocar la pizza directamente en la parrilla Para una costra más blanda, colocar la pizza en la bandeja para pizza provista. Para un dorado uniforme, girar la pizza 1/4 de vuelta a medio hornear.
Pizza congelada de costra fina	1 de 12" (30.5 cm) aprox. 20 oz. (567 g)		Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 12 minutos	
Pizza de levadura incluida	1 de 12" (30.5 cm) de aprox. 24 oz. (681 g)		Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 15 minutos	
Pizza corriente	1 de 12" (30.5 cm)		Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 15 minutos	

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- ❑ Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- ❑ Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- ❑ Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- ❑ Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- ❑ Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- ❑ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- ❑ Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- ❑ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- ❑ Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- ❑ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- ❑ Pour arrêter le grillage, le rôtissage ou la cuisson, régler les commandes à la position d'arrêt (OFF).
- ❑ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :

1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.

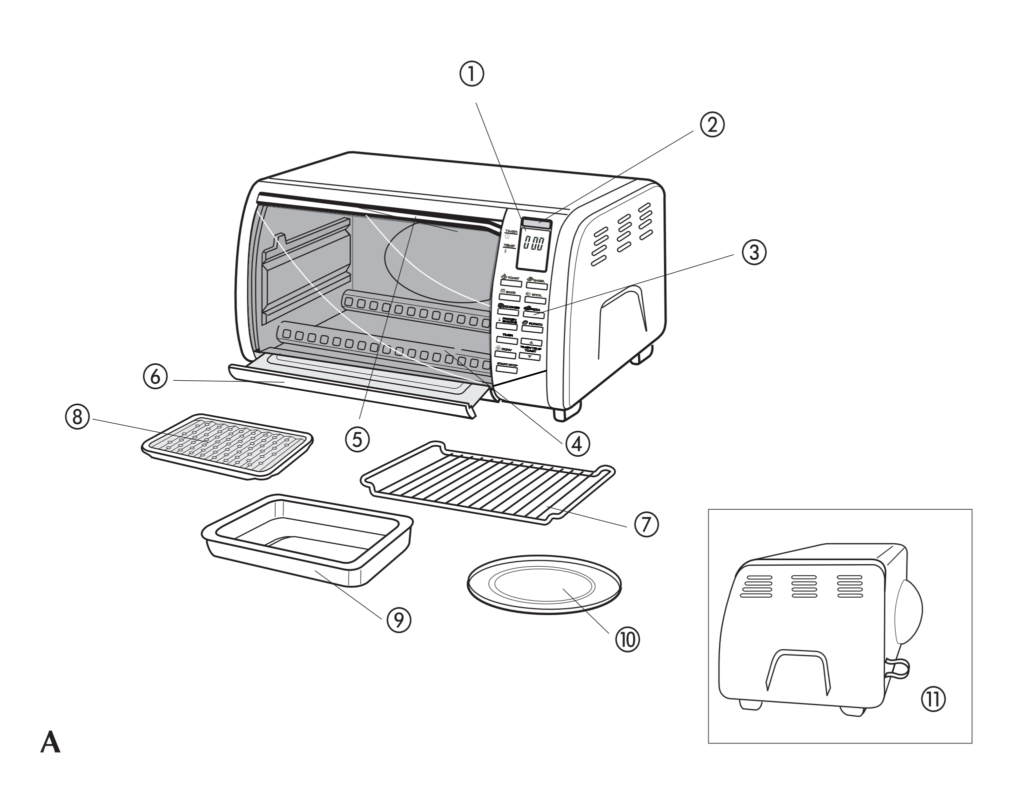
Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Affichage numérique
2. Témoin de fonctionnement
3. Tableau de commande électronique (voir la figure B)
4. Porte en verre courbée
5. Poignée de la porte

† 6. Plateau à miettes coulissant (n° de pièce CTO6301-01)

† 7. Grille coulissante (n° de pièce CTO6301-02)

† 8. Lèchefrite (n° de pièce CTO6301-03)

† 9. Plat de cuisson (ramasse-gouttes) (n° de pièce CTO6301-04)

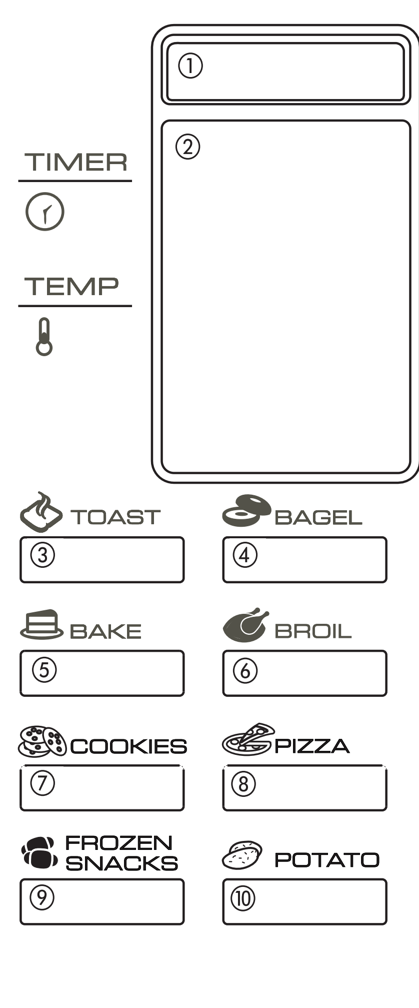
†10. Plaque à pizza (n° de pièce CTO6301-05)

†11. Intérieur très profond et courbé

† Remplaçable par le consommateur

FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (B)

1. S'allume quand une fonction est choisie et activée.
2. Permet de surveiller le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels
3. Pour régler le niveau de grillage des rôties (1 à 7).
4. Pour régler le niveau de grillage des bagels (1 à 7).
5. Pour préchauffer et cuire à la température (180 °C / 350 ˚F) et pendant la durée (30 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré.
6. Pour griller à la température (232 °C / 450 ˚F) et pendant la durée (20 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
7. Pour utiliser le temps de cuisson (12 minutes) et la température (180 °C / 350 ˚F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
8. Pour utiliser le temps de cuisson (20 minutes) et la température (204 °C / 400 ˚F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
9. Pour utiliser le temps de cuisson (6 minutes) et la température (204 °C / 400 ˚F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
10. Pour utiliser le temps de cuisson (45 minutes) et la température (204 °C / 400 ˚F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
11. Pour programmer le temps de cuisson - jusqu'à 2 heures.
12. Pour augmenter le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
13. Pour diminuer le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
14. Active le ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. Ne fonctionne qu'en mode cuisson. Avec cette fonction, il faut réduire la température de cuisson de 10 °C (25 °F).
15. Appuyer sur START (marche) pour activer les fonctions. Appuyer sur STOP (arrêt) pour arrêter les fonctions. Le témoin de fonctionnement s'éteint.













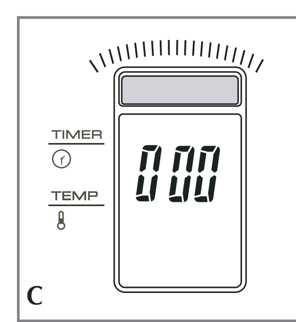


Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer les matériaux d'emballage et les étiquettes. Enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Laver toutes les pièces, tel qu'indiqué à la section Entretien et nettoyage.
- Choisir l'endroit où placer l'appareil. Laisser de l'espace derrière l'appareil pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager le meuble ou les murs.
- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants du bas.
- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.



C

- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'affichage numérique indique « 0 00 » **(C).**

Important: Lors des premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur et de la fumée. Cela est tout à fait normal et ne constitue pas un problème.

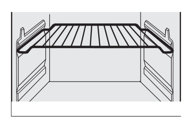
RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR

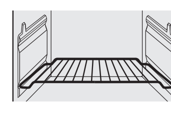
- Vous pouvez changer le mode d'affichage de la température de ˚F à ˚C en appuyant simultanément sur les boutons ▲ and ▼.
- Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi. Vous pouvez modifier ce réglage avant le préchauffage du four ou lorsqu'il a atteint la température et le temps de cuisson préprogrammés.
- Vous ne pouvez changer la température ou le temps de cuisson pendant le préchauffage. Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez alors changer la température ou le temps de cuisson à n'importe quel moment.
- Quand on utilise le four à convection, ne pas oublier d'abaisser de 10 °C (25 °F) la température suggérée pour une recette ou un mets.
- **L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines ou une poignée.**

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

On peut utiliser quatre positions différentes pour la grille coulissante **(D)**. Elle peut être glissée dans les rainures supérieures ou inférieures, et peut également être inversée pour offrir la possibilité de deux autres positions.

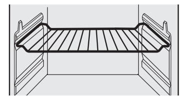
Position 1
Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

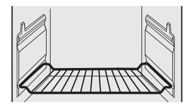




Position 2
Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

Position 3
Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.





Position 4
Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.

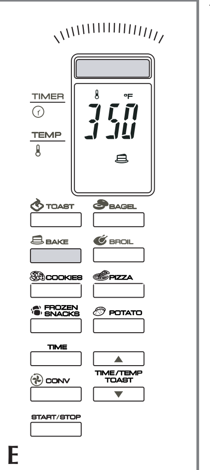
D

CUISSON

Réglage de la température et du temps de cuisson

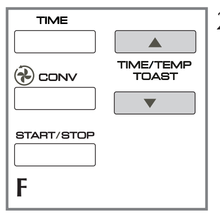
MISE EN GARDE L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée.

Nota: Vous disposez de cinq secondes pour choisir la température et le temps de cuisson. Si vous mettez trop de temps à le faire, l'affichage reviendra à la température (000) et au temps de cuisson par défaut. Répéter les étapes 1 à 5 pour recommencer.



E

1. Appuyer sur le bouton **BAKE** (cuisson). Le four émet un bip, le témoin de fonctionnement s'allume et la température par défaut 180 °C (350 °F) se met à clignoter à l'affichage numérique **(E)**.

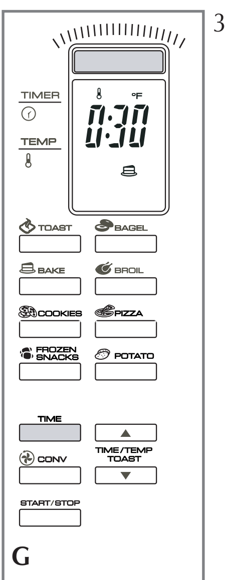


F

2. **Pour changer la température**, appuyer immédiatement sur le bouton (▲) ou (▼) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche **(F)**.

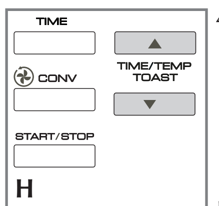
   Nota: La température de cuisson peut être réglée de 93 ˚C à 232 ˚C (200 ˚F à 450 ˚F).

   - Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois.
   - Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température plus rapidement, par tranches de 10 °C (25 °F).



G

3. **Pour régler le temps de cuisson**, appuyer sur le bouton **TIME** (temps de cuisson). Si vous venez à peine de brancher le four, le temps de cuisson par défaut :30 (30 minutes) clignote à l'afficheur **(G)**; Sinon, c'est le dernier temps programmé qui sera affiché.



H

4. Appuyer immédiatement sur le bouton (▲) ou (▼) pour choisir le temps de cuisson désiré (maximum de 2 heures) **(H)**.
   - Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois.
   - Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson plus rapidement, par tranches de 10 minutes.
5. Une fois la température et le temps de cuisson réglés, appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

- Les mots LO (basse) et PREHEAT (préchauffage) s'affichent jusqu'à ce que la température atteigne 65 °C (150 ˚F). Par la suite, la température clignote jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte **(J)**.

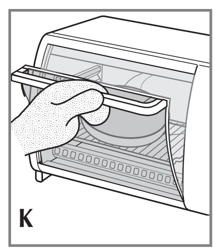
J

6. Ouvrir la porte du four. Placer l'aliment à faire cuire ou chauffer dans le four, sur le plat de cuisson ou la plaque à pizza. Voir les températures et temps de cuisson recommandés au Tableau De Cuisson, à la page 45 et 46.
7. Fermer la porte du four.

Important : Vous ne pouvez changer la température ou le temps de cuisson pendant le préchauffage. Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez alors les changer à n'importe quel moment. Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi.

- Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

Nota : Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

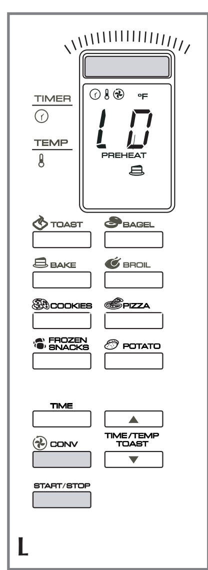


8. Pour ouvrir la porte du four, enfiler une mitaine de cuisine, saisir la poignée de la porte et tirer délicatement la porte vers le bas, jusqu'à ce qu'elle se pose sur le comptoir **(K)**.

CUISSON PAR CONVECTION

Pour la cuisson par convection, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. La convection ne fonctionne qu'en mode cuisson.

1. Pour mettre le ventilateur en marche pour la cuisson par convection :

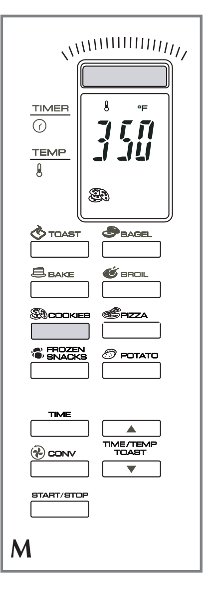


- Après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), puis sur le bouton CONV. (convection). Vous entendrez le ventilateur, et le symbole du ventilateur s'affichera à l'écran pendant toute la cuisson **(L)**.
- Lors de la cuisson par convection, la température programme doit être de 10 °C (25 °F) inférieure à la température recommandée pour la cuisson traditionnelle.
- Surveiller le temps de cuisson, car certains aliments cuisent plus rapidement.

FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE

Ces fonctions vous permettent de faire cuire des aliments à des températures et avec des temps de cuisson préprogrammés. Vous pouvez également régler ces fonctions à votre gré.

Nota : Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).



Fonction BISCUITS (M)

Température programmée : 180 °C (350 ˚F)

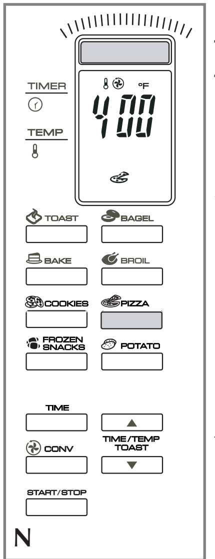
Temps de cuisson programmé : 12 minutes

Position de la grille : 2 ou 3 (voir la figure D). Placer la grille au centre du four.

1. Appuyer sur le bouton **COOKIES** (biscuits).
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 10 °C (25 °F).
3. Appuyer brièvement sur le bouton **TIME** (temps de cuisson) pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
   - Le mot PREHEAT (préchauffage) clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne 66 °C (150 ˚F). Par la suite, la température continue d'augmenter jusqu'au degré programmé.

- Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

5. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée et sortir les aliments avec précaution.



Fonction PIZZA (N)

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)

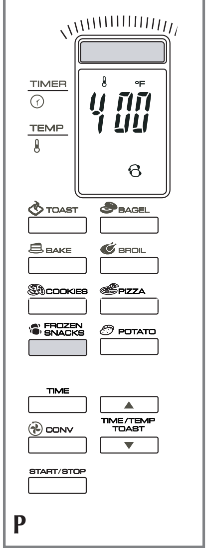
Temps de cuisson programmé : 20 minutes

Position de la grille : 2 ou 3 (voir la figure D)

1. Appuyer sur le bouton **PIZZA**.
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 10 °C (25 °F).
3. Appuyer brièvement sur le bouton **TIME** (temps de cuisson) pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
   - Le mot PREHEAT (préchauffage) clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne 66 °C (150 ˚F). Par la suite, la température continue d'augmenter jusqu'au degré programmé
   - Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.

- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

5. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée et sortir les aliments avec précaution.



P

Fonction REPAS SURGELÉS (P)

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)

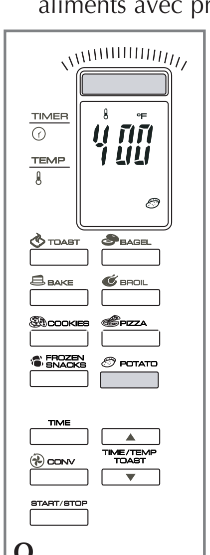
Temps de cuisson programmé : 6 minutes

Position de la grille : 2 ou 3 (voir la figure D)

1. Appuyer sur le bouton **FROZEN SNACKS** (repas surgelés).
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 10 °C (25 °F).
3. Appuyer brièvement sur le bouton **TIME** (temps de cuisson) pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
   - Le mot PREHEAT (préchauffage) clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne 66 °C (150 ˚F). Par la suite, la température continue d'augmenter jusqu'au degré programmé.

- Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

5. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée et sortir les aliments avec précaution.



Q

Fonction POMME DE TERRE (Q)

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)

Temps de cuisson programmé : 45 minutes

Position de la grille : 2 ou 3 (voir la figure D)

1. Appuyer sur le bouton **POTATO** (pomme de terre).
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 10 °C (25 °F).
3. Appuyer brièvement sur le bouton **TIME** (temps de cuisson) pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes

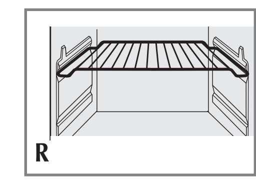
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
   - Le mot PREHEAT (préchauffage) clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne 66 °C (150 ˚F). Par la suite, la température continue d'augmenter jusqu'au degré programmé
   - Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
   - Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
   - À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.
5. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée et sortir les aliments avec précaution.

GRILLAGE

MISE EN GARDE : L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée.

Nota : La température pour le grillage est préréglée à 232 °C (450 °F). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer la lèchefrite sur le plat de cuisson.
2. Placer les aliments à cuire sur la lèchefrite
3. Ouvrir la porte du four.


R

4. Placer la lèchefrite dans le four, à la position 2 **(R)**. Voir les températures et temps de cuisson recommandés au Tableau De Cuisson, à la page 45 et 46.

Important : Laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

5. Fermer la porte du four.

S

6. Appuyer sur le bouton **BROIL** (grillage). Le témoin de fonctionnement s'allume, et la température par défaut 232 °C (450 °F) se met à clignoter à l'affichage numérique **(S)**.
7. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIME** (temps de cuisson), puis immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼. Appuyer brièvement sur ce bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
   - La température et le temps de cuisson s'affichent tour à tour pendant tout le cycle de cuisson.
   - Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
   - À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête

Nota : Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

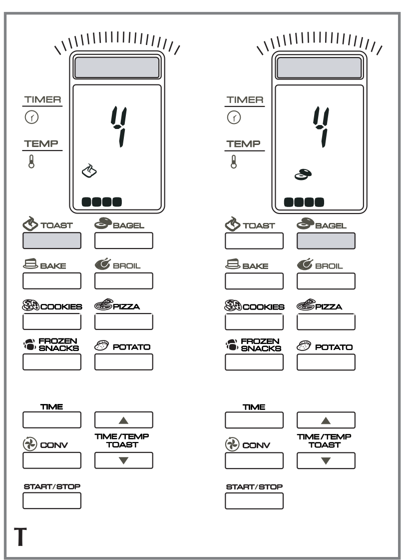
8. Ouvrir la porte du four.

MISE EN GARDE : L'appareil devient chaud. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée pour ouvrir ou fermer la porte.

GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS

MISE EN GARDE : L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Placer les tranches de pain ou les moitiés de bagel sur la grille coulissante. La température et le temps de cuissons sont préprogrammés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le grillage de pain ou de bagel
3. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la grille à la position 2.
4. Fermer la porte du four



5. Pour faire griller du pain, appuyer sur le bouton **TOAST** (rôties). Pour les bagels, appuyer sur le bouton **BAGEL**. Lorsque vous utilisez ces deux fonctions, le témoin de fonctionnement s'allume et le chiffre 4 (réglage moyen) clignote à l'affichage **(T)**. C'est le niveau de grillage préprogrammé

Nota : Avec la fonction Grillage de bagels, le dessus du bagel grille, et le dessous devient légèrement chaud.

6. Pour changer le niveau de grillage (1 à 7), appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ Pour obtenir de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen (4) pour le premier cycle de grillage, puis utiliser un réglage plus clair ou foncé, selon vos goûts.
7. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
8. À la fin du cycle de grillage, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête

Nota : Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi.

9. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée, sortir la grille et retirer les rôties ou les bagels.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Fermer l'appareil, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir avant le nettoyage
2. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
3. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte, puis tirer la grille et la sortir. La laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte, faire glisser la grille dans la rainure et fermer la porte.
4. Laver le plat de cuisson, la lèchefrite et la plaque à pizza dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.
5. Pour enlever le plateau à miettes, tirer la poignée du plateau à l'avant du four. Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau tiède savonneuse. Enlever les taches tenaces avec un tampon en plastique. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

Surfaces extérieures

Laisser refroidir le four complètement avant de nettoyer les surfaces extérieures. Essuyer les surfaces au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide et les sécher avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

Récipients de cuisson

- Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant.
- S'assurer qu'il y a une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre le dessus du récipient et les éléments chauffants du haut.

TABLEAU DE CUISSON

Sauf avis contraire, il est recommandé d'utiliser les positions 2 et 3 de la grille

Aliments courants	Quantité/Poids	Vérification de cuisson/température interne	Température de cuisson	Commentaires
Hambourgeois	6 de 0,113 kg (1/4 lb) chacun, environ (19 mm (3/4 po) d'epaisseur)	À point - 71.1 °C (160 °F) Bien cuit 76.7 °C (170 °F) Jusqu'au degré de cuisson désiré	Griller à 232 °C (450 °F) 20-25 minutes	Tourner à michemin du temps de cuisson.
Filets de poisson	2 à 4 4 à 6 onces l'unite	jusqu'à ce que lepoisson se détache	Cuire à 204 °C (400 °F) au four ou griller à 232 °C (450 °F) 8 a 10 minutes	Brosser avec du beurre fondu/saupoudrer de persil haché et d'aneth/servir avec des tranches de citron.
Darnes de poisson	2 à 4 6 à 8 onces l'unite	62.8 °C (145 °F)	Cuire à 204 °C (400 °C) au four ou griller à 232 °C (450 °F) 12 a 15 minutes	
Poitrines de poulet desossees et sans peau	4 environ 7 onces, l'unite/poids total 1-3/4 li.	76.7 °C (170 °F)	Cuire à 180 °C (350 °F) au four 40 minutes	Brosser avec de la margarine ou du beurre fondu, saupoudrer d'herbes ou brosseravec une marinade ou une sauce pendant les15 dernières minutes.
Poulet à griller	3-1/2 à 4 li (0.8 kg)	Cuisseo 82.2 °C (180 °F) Poitrine 76.7 °C (170 °F)	Cuire à 180 °C (350 °F) au four Environ 1-1/4 heure.	
Pommes au four	4 à 6 environ 1-3/4 li (0.8 kg)	104.4 °C (220 °F)	Cuire au four a 204 °C (400 °F) 45 a 55 minutes	Bien laver la peau et percer avec une fourchette a plusieurs endroits.
Snacks courants: Frites congelees, Pizz rolls, Bâtonnets, au fromage, quesadillas, mini	1 paquet environ 10 (284 g) à 14 onces. (397 g)		cuire au four selon des instructions de paquet ou à 204 °C (400 °F) u hornear a 204,4 °C (400 °F)	Cuire sur une plaque à pizza ou dans un moule au centre du four.
pizzas, ailes de poulet, saucisses cocktailen croûte, pâte à biscuit réfrigérée	9 biscuits sur une plaque à pizza		cuire au four selon des instructions de paquet ou à 232 °C (450 °F)	Cuire sur une plaque à pizza ou dans un moule au centre du four.
Pizzas		La croute est brunie et croustillant.		
Pain français, pizzas	2		Cuire à 162,8 °C (325 °F) environ 30 minutes	Placer la pizza directement sur la grille pour une croûte croustillante Pour une croûte plus plaque à pizza fournie avec le four
Croûte mince congelee	12 pouces (30.5 cm) environ 20 onces (567 g)	204 °C (400 °F)	Cuire à souple cuire dans la environ 12 minutes	Pour brunir également tourner la pizza d'1/4 de tour à mi-chemin du temps de cuisson.
Croûte de pizza avec levure	12- pouces (30.5 cm) environ 24 onces. (681 g)		Cuire à 204,4 °C (400 °F) environ 15 minutes	
Pizza de longue conservation	12- pouces (30.5 cm)		Cuire au four à 204 °C (400 °F) environ 15 minutes	

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito
#88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604
533-4680

Costa Rica
Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878
224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San
Antonio Abad y Av. Lisboa,
Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179
274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020
360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y
15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este
Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Pub. No. 10000003004-RV01

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



R12006/4-5-19E/F